

Quittenlikör mit Koriander

Zutaten:

1 1/2 kg Quitten
150 g Zucker
500 ml Weinbrand
1 EL geschroteter Koriander
1/2 RÖ. Dr. Oetker Bittermandel-Aroma



etwa 25 Portionen je 40 ml



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können auch ganze Korianderkörner verwenden.

1. Vorbereiten: Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, abtropfen lassen und mit der Schale grob raspeln.

2. Zubereiten: Quittenraspel knapp mit Wasser bedeckt aufkochen und zugedeckt 24 Std. kalt stellen.

3. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, den Fruchtbrei darauf ablaufen lassen und den Saft auffangen. Saft mit Zucker unter Rühren kochen, bis die Flüssigkeit klar wird. Saft abkühlen lassen, mit den restlichen Zutaten mischen und verschlossen 6 Wochen stehen lassen.

4. Dann wieder durch ein Tuch abgießen, in kleine vorbereitete Flaschen füllen und kühl aufbewahren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 385, kcal: 92